Collège Sainte Famille 80000 Amiens

Atelier H.A.S.

4ème A

NOS MEILLEURES RECETTES

Dylan Sarrah Nathan Fatima Imène Stéphane

Prescilia Anthony François Lucinda Julien

Aimerick Anissa Julia Nissrina Justine

Année 2012-2013

SOMMAIRE

ENTREES

-Feuilleté champignons-volaille

-Quiche lorraine ou au fromage

-Pizza aux lardons

-Œufs farcis Chimay

PLATS

-Filet de cabillaud pané/salade

-Pastilla au poulet

-Couscous « express »

-Hachis Parmentier

-Escalopes normandes et tagliatelles

-Navarin d’agneau aux pommes

GOURMANDISES

-Fondants au chocolat

-Crumble aux pommes

-Galette des rois aux amandes

-Galette des rois noix de coco/chocolat

-Galettes des rois aux pommes

-Tarte aux fruits

-Crêpes au sucre

-Pain perdu aux poires

-Pain d’épices

-Sablés

-Orangettes et mendiants

NOS ENTREES

FICHE RECETTE : FEUILLETE CHAMPIGNONS VOLAILLE

Préparation : 20 min Cuisson : 20 min

Ingrédients (pour 4 personnes):
- 500 g de champignons de Paris -1 escalope de volaille - 2 pâtes feuilletées
- 1/2 oignon - 1 jaune d'œuf - gruyère - herbes de Provence
- sel, poivre - 25 g de beurre - 25g de farine - lait - sel, poivre, muscade

Matériels :
-1 plaque de four -2 casseroles -1 fouet -1cuillère -1 emporte-pièce ou un verre
-1 pinceau -1 fourchette -1 couteau d'office -1 planche

1-Etaler la pâte et tailler des cercles

2-Piquer la pâte, appliquer la dorure et la cuire à blanc (180°C) pendant 5 min.

3-Eplucher les oignons et couper les champignons et les oignons en lamelles.

4-Faire revenir les oignons et les champignons dans un peu d'huile jusqu'à ce qu'ils soient dorés.

5-Couper la viande en dés et ajouter au mélange champignons-oignons. Laisser cuire quelques minutes

6-Faire une petite béchamel onctueuse (beurre fondu + farine + lait)

7-Ajouter le mélange viande-champignons-oignons à la béchamel puis du gruyère.

8-Déposer un petit tas de béchamel/champignons sur chaque cercle et recouvrir d'un autre cercle.

9-Dresser et servir.

FICHE RECETTE : QUICHE LORRAINE

Préparation : 25 min Cuisson : 20 min

Ingrédients pour 1 quiche :

-3 œufs -sel, poivre -125g de lardons fumés -125g de lardons nature

ou 200g de fromage pour une quiche sans lard

-100g de gruyère râpé -20cl de lait -20cl de crème liquide -1 pâte brisée

Matériels :

-1 couteau d'office -1 casserole -1 fourchette

-1 calotte ou saladier -1 tourtière (moule à tarte) -1 fouet

1- Préchauffer le four à 180°C

2-Dessaler les lardons: (ou couper le fromage pour une quiche sans lard)

-Mettre les lardons dans une casserole, couvrir d'eau froide et porter à ébullition

-Egoutter dans une passoire

3-Réaliser l'appareil à crème prise :

-Casser 2 œufs entiers et un jaune dans une calotte ou un saladier

-Ajouter 20cl de lait et 20cl de crème, du sel et du poivre

-Puis mélanger à l'aide d'un fouet

4-Etaler la pâte dans une tourtière (éliminer le surplus de pâte sur les bords)

5-Piquer la pâte avec une fourchette

6-Garnir la pâte :

-lardons, appareil à crème prise et recouvrir de gruyère

7-Cuire la quiche au four pendant 15 à 20 min

FICHE RECETTE : Pizza aux lardons

Préparation : 25 min Cuisson : 15 min

Ingrédients pour 1 pizza :

-1 pâte à pizza -1/2 boîte de tomates concassées

-1 boule de mozzarella -1 oignon -sel, poivre -Lardons

-4 champignons -fromage à pizza

1-Réaliser la sauce tomate :

-Laver, éplucher et couper finement l'oignon

-Faire revenir les oignons dans de l'huile d'olive, verse la concassée de tomates et assaisonner (deux pincées de sel et une pincée de poivre)

2-Préchauffer le four à 200°C

3-Laver et couper finement les champignons

4-Couper la mozzarella

5-Etaler la pâte

6-Recouvrir la pâte de sauce tomate

7-Garnir la pizza avec les champignons, le lard et terminer par les fromages

8-Cuire la pizza au four pendant 15 à 20 min

FICHE RECETTE : Œufs farcis Chimay

Préparation : 30 min Cuisson : 35 min

Ingrédients pour 4personnes :

-5 œufs - 200 g de champignons de Paris -60 g d'emmental râpé -30 g de beurre

-20 g de beurre demi-sel -1/2 citron -1 échalote grise -2 cuillères à soupe de persil

-Sel et poivre -20g de farine -30 cl de lait

Matériels :

-1 poêle -2 casseroles -1 couteau d'office -1 éminceur -1 cuillère à soupe
-1 fourchette -1 bol -1 plat à gratin -1 planche

1-Remplir une casserole d'eau, porter à ébullition et y plonger délicatement 4 œufs 10 minutes environ. Les rafraîchir sous l'eau froide.

2-Pour la duxelle de champignons : Eplucher, laver et ciseler finement l'échalote. Laver et hacher le persil. Nettoyer soigneusement les champignons, les hacher et les citronner.

3-Dans une poêle, faire fondre 20 g de beurre, y faire suer l'échalote. Ajouter les champignons hachés. Cuire jusqu'à complète évaporation de l'eau en mélangeant régulièrement à l'aide d'une spatule. Ajouter le persil haché, assaisonner. Réserver.

4-Ecaler les œufs, les rincer et les couper en deux dans la sens de la longueur. Extraire les jaunes et les écraser au travers d'une passoire fine. Réserver les blancs.

5-Réaliser la sauce béchamel : beurre fondu + farine + lait

6-Lier la duxelle de champignons avec un peu de sauce béchamel, ajouter le persil haché et les jaunes d'œufs écrasés. Mélanger délicatement, vérifier l'assaisonnement.

7-Clarifier l'œuf restant. Ajouter le jaune d'œuf cru au restant de sauce béchamel en mélangeant énergiquement puis reporter à ébullition pendant quelques secondes. Incorporer délicatement l'emmental à la sauce (en réserver une partie pour gratiner le plat), vérifier l'assaisonnement.

8-Préchauffer le four à 200°C (th.7).

9-Farcir les blancs d'œufs du mélange duxelle/béchamel.

10-Beurrer le fond d'un plat à gratin. Etaler un peu de sauce béchamel dans le fond du plat. Déposer les œufs farcis, les napper du restant de sauce béchamel. Saupoudrer l'ensemble du reste d'emmental râpé.

11-Enfourner quelques minutes et faire gratiner la surface du plat sous le gril du four.

NOS PLATS

FICHE RECETTE : Filet de cabillaud pané/salade

Préparation : 35 min Cuisson : 25 min

Ingrédients pour 2 personnes :

-huile de tournesol -100g de chapelure -2 œufs -Farine -Vinaigre

-1/2 salade -1 échalote -sel, poivre -1 tomate

Matériels :

-3 assiettes creuses -2 plaques à débarrasser -1planche à découper

-1 couteau d'office -1 marmite -1 cuillère à soupe -1 fourchette

-1 poêle -1 spatule -1 saladier ou une calotte

1-Laver, éplucher et tailler l'échalote

2-Laver, et couper la salade et la tomate

3-Disposer dans 3 assiettes de la farine, deux œufs battus et de la chapelure

4-Paner le poisson à l'anglaise (farine, œuf puis chapelure)

5-Réaliser la vinaigrette (1cuillère de vinaigre et 3 d'huile, sel et poivre)

6-Faire chauffer de l'huile dans une poêle, cuire le poisson doré des deux côtés

7-Ajouter les tomates à la salade et assaisonner avec la vinaigrette

8-Servir

FICHE RECETTE : Pastilla au poulet

Préparation : 40 min Cuisson : 60 min

Ingrédients pour 1 pastilla :

- 12 feuilles de brick
- 1 Kg de blanc de poulet
- 4 œufs
- sel, poivre
- 125 g d'amandes effilées
- 2 oignons
- 5 brins de coriandre
- 1 cuillère à café de miel
- 50 g de beurre
- huile
- 2 cuillères à café de cannelle
- 1 cuillère à café de ras el han out
- sucre glace

Matériels :

-1 poêle -1cocotte -1 couteau d'office -1 éminceur -1 cuillère à soupe
-1 fourchette -1 bol -1 moule à manqué -1 planche -1pinceau

1-Dans une poêle, faites dorer les amandes effilées dans 1 cuillère à café d'huile. Egouttez-les

2-Couper le poulet en morceaux. Dans une cocotte, faites dorer les morceaux de poulet dans 20 g de beurre et 1 cuillère à soupe d'huile.

3-Ajoutez les oignons pelés et émincés, la coriandre, le miel, 1 cuillère à café de cannelle et le ras el han out. Salez et poivrez. Versez 20 cl d'eau, couvrez et laissez mijoter 30min

4-Battez les œufs en omelette, salez et poivrez-les. Versez-les dans la cocotte et brouillez-les en mélangeant vivement avec une fourchette.

5-Préchauffez votre four Th 6 (180°C).

6-Beurrez un moule à manqué. Posez une feuille de brick au fond puis 5 autour, débordant de moitié. Terminez par une autre au milieu sur les 5 feuilles.

7-Etalez les amandes en une couche uniforme. Posez les morceaux de poulet, nappez des œufs brouillés.

8-Rabattez les bords des feuilles de brick vers l'intérieur. Recouvrez des 6 dernières feuilles et rentrez les bords dans le moule.

9-Badigeonnez la surface avec 30 g de beurre fondu. Saupoudrez d'1 cuillère à café de cannelle et de sucre glace.

10-Enfournez 20 mn environ (jusqu'à ce que les feuilles de brick soient dorées et croustillantes). Servez

FICHE RECETTE : Couscous

Préparation : 45 min Cuisson : 1h30

Ingrédients pour 2 personnes :

-250g de semoule	-1/4 de boîte de pois chiches	-1 cuillère à soupe d'épices	
-2 gousses d'ail	-1 oignon	-sel, poivre	-1 carotte
-huile d'olive	-1 courgette	-1 tomate	-1 navet
-50g de beurre	-1 merguez	-2 cuisses de poulet	-Fond blanc

Matériels :

-1ouvre boîte	-2 plaques à débarrasser	-1planche à découper
-1 couteau d'office	-1 marmite	-1 cuillère à soupe
-1 spatule	-1 plaque à rôtir	-1 éminceur
-1 économe	-1 fourchette diapason	

1-Laver, éplucher l'oignon, l'ail, la tomate, la carotte, le navet et la courgette

2-Couper l'ail et l'oignon finement

3-Préchauffer le four à 200°C

4-Couper en mirepoix la carotte, le navet, la courgette et la tomate

5-Faire revenir l'oignon et l'ail dans de l'huile d'olive

6-Ajouter les carottes, les navets puis recouvrir d'eau

7-Ajouter les épices et le fond blanc de volaille et laisser cuire 1h

8-Assaisonner et cuire le poulet au four pendant 20 min

9-Cuire les merguez au four pendant 10 min

10-Faire gonfler la semoule (voir mode d'emploi sur l'emballage)

11-Lorsque les navets et carottes sont cuites ajouter les tomates, les courgettes et les pois chiches. Et rectifier l'assaisonnement.

FICHE RECETTE : Hachis Parmentier

Préparation : 35 min Cuisson : 30 min

Ingrédients pour 2 personnes :

-1 oignon -1/2 boîte de concassée de tomates -500g de pomme de terre

-sel, poivre -1gousse d'ail -huile d'olive -250g de viande hachée

-Thym -20g de beurre -10cl de lait -chapelure -50g fromage râpé

Matériels :

-1poêle -2 plaques à débarrasser -1planche à découper

-1 couteau d'office - 1 casserole -1 saladier

-1 cuillère à soupe -1plat à rôtir -1 spatule -1 moulin à légumes

1- Préchauffer le four à 180°C

2- Laver, éplucher et couper les pommes de terre en dés, ciseler l'oignon et l'ail

3- Cuire les pommes de terre dans une casserole remplie d'eau froide salée pendant 15 min à 30min selon la grosseur des dés

4- Rissoler l'oignon et l'ail et ajouter la viande hachée et le thym

5- Ajouter la concassée de tomates, laisser cuire 5 min.

6- Réaliser la purée : Passer les pommes de terre au moulin à légumes puis ajouter le beurre et le lait. Assaisonner.

7- Monter le hachis : Déposer une couche de purée au fond du plat à rôtir puis une couche de viande et une couche de purée et terminer par un mélange de chapelure et fromage râpé.

9- Gratiner au four pendant 15 min

FICHE RECETTE : Escalopes normandes et tagliatelles

Préparation : 30 min Cuisson : 35 min

Ingrédients pour 2 personnes :

-2 escalopes de volaille -125 g de champignons de Paris -30 cl de crème liquide

-40 g de beurre -Sel et poivre -200 g de tagliatelles

Matériels :

-1 poêle -2 casseroles -1 couteau d'office -1 bol -1 planche -1 spatule

1-Remplir une casserole d'eau, porter à ébullition et y plonger les tagliatelles (voir temps de cuisson sur l'emballage). Les refroidir sous l'eau froide après cuisson.

2-Laver et émincer les champignons.

3-Dans une casserole, faire fondre 20 g de beurre, y faire revenir les champignons et assaisonner.

4-Dans une poêle, faire fondre 20 g de beurre, faire sauter les escalopes. En fin de cuisson ajouter les champignons et la crème. Assaisonner.

5-Servir une escalope recouverte de sauce, accompagnée de tagliatelles

FICHE RECETTE : Navarin aux pommes

Préparation : 30 min Cuisson : 1h45

Ingrédients pour 4 personnes :

-800 g d'épaule d'agneau -2 cuillères à soupe d'huile -1 gros oignon -2 carottes
-15 g de farine -1 cuillerée à soupe de concentré tomates -1 l d'eau -2 gousses d'ail
-1 bouquet garni (thym, laurier) -Sel, poivre -1 kg de pomme de terre à chair ferme

Matériels :

-1 planche -1 cuillère -1 spatule -1 couteau d'office
-1 marmite -1assiette -2 plaques à débarrasser -1 casserole

1-Découper l'agneau en morceaux et faire rissoler la viande quelques mn dans la cocotte

2-Ajouter l'oignon haché, les carottes et le faire colorer. Saupoudrer la farine et bien mélanger. Mouiller avec l'eau et le concentré de tomates. Ajouter l'ail écrasé et le bouquet garni. Assaisonner avec sel et poivre.

3-Cuire 45 mn à feu doux puis réserver les morceaux au chaud

4-Passer la sauce. Vérifier l'assaisonnement et la liaison. Remettre la viande dans la cocotte

5-Ajouter les pommes de terre coupées en gros quartiers et continuer la cuisson environ 30 mn. Les pommes de terre doivent rester fermes

6-Dresser dans un plat creux et servir saupoudré de persil.

NOS GOURMANDISES

FICHE RECETTE : FONDANTS AU CHOCOLAT

Préparation : 15 min Cuisson : 20 min

Ingrédients pour 4 personnes :

-200g de chocolat -3 œufs -80g de beurre

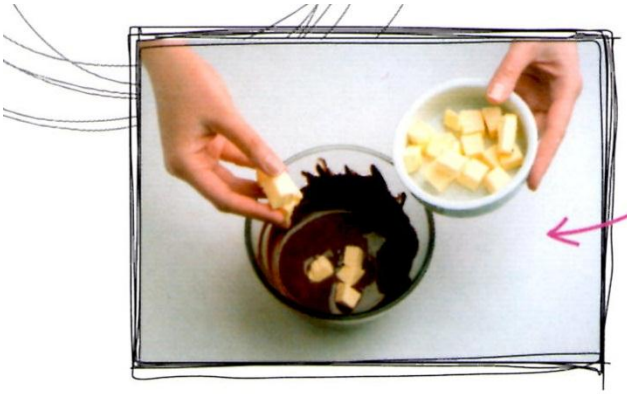
-80g de sucre -2 cuillère à soupe de farine

Matériels :

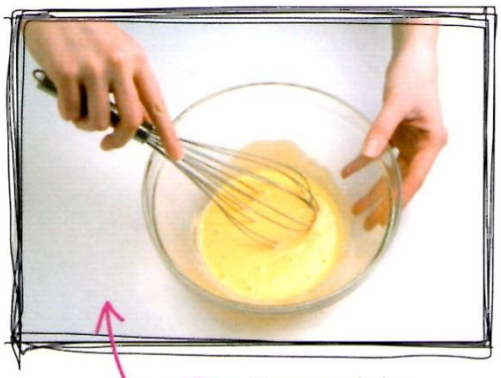
-1 fouet -2 saladiers ou calottes -1maryse

-1 pinceau -1 ramequin ou 1 bol -1 moule ou des ramequins

-1 cuillère à soupe



1 Préchauffez le four à 180°C (th6). Faites fondre le chocolat préalablement coupé en carrés au four à micro-ondes. Ajoutez le beurre, coupé en petits dés. Mettez à nouveau au micro-ondes 1 minute.



2 Dans un saladier, mélangez le sucre et les œufs. Fouettez vivement avec un fouet métallique, jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Puis ajoutez la farine.

3 Incorporez le mélange fondu beurre-chocolat. Remuez. Beurrez et farinez 4 ramequins. Remplissez-les à moitié de la préparation.

4 Déposez 2 carrés de chocolat dans chaque ramequin. Recouvrez du reste du mélange. Mettez les ramequins au four pendant 20 minutes, le cœur des ramequins doit rester fondant.

FICHE RECETTE : CRUMBLE AUX POMMES

Préparation : 25 min Cuisson : 20 min

Ingrédients pour 12 petits crumbles :

-3 pommes boskoop	-75g de farine	-1/2 cuillère à café de cannelle
-75g de sucre	-95g de beurre doux	-1/2 litre de glace vanille

Matériels :

-1 économe	-2 plaques à débarrasser	-1 planche à découper
-1 couteau d'office	-1 poêle	-1 saladier
-1 cuillère à soupe	-des moules à crumble	-1 spatule

1- Préchauffer le four à 180°C

2- Laver, éplucher et couper les pommes en dès

3- Faire fondre 20g de beurre dans une poêle et faire revenir les pommes quelques minutes

4- Dans un saladier, verser la farine, le sucre et 75g de beurre coupé en dès

5- Mélanger du bout des doigts (le mélange doit rester sableux)

6- Répartir les pommes dans les moules à crumble et saupoudrer de cannelle

7- Recouvrir les pommes avec les miettes de crumble

8- Cuire au four pendant 20 minutes

9- Servir les crumbles tièdes accompagnés d'une boule de glace vanille

FICHE RECETTE : Galette des rois

Préparation : 20 min Cuisson : 30 min

Ingrédients :

- 3 cuillères à soupe de noix de coco râpée - sucre vanillé - 1 fève
- 5 pommes - 1 jaune d'œuf - 2 pâtes feuilletées - 100 g de chocolat noir

Matériels :

-1économe -2 plaques à débarrasser -1planche à découper

-1 couteau d'office -1 poêle ou une casserole -1 saladier -1 pinceau

-1 cuillère à soupe -2 cercles à tarte -1 spatule -1 moulin à légumes

Préparation : Préchauffer le four à 180°C

1-Réaliser la compote de pomme : laver, éplucher et tailler les pommes. Cuire les pommes dans une casserole avec un fond d'eau et ajouter en fin de cuisson du sucre vanillé.

2-Dérouler une pâte feuilletée.

3-Répartisser la compote et quelques morceaux de chocolat. Cacher la fève.

4-Appliquer de la dorure (un œuf battu) sur le bord de la pâte pour sceller les bords.

5-Dérouler la 2ème pâte feuilletée, déposer la au-dessus de l'autre pâte. Découper l'excédent de pâte.

6-Décorer et appliquer la dorure.

7-Cuire au four environ 30 min

FICHE RECETTE : Galette des rois aux pommes

Préparation : 25 min Cuisson : 25 min

Ingrédients pour 1 galette :

-6 pommes -2 pâtes feuilletées -1/2 cuillère à café de cannelle

-75g de sucre -1 œuf

Matériels :

-1économe -2 plaques à débarrasser -1planche à découper

-1 couteau d'office -1 poêle ou une casserole -1 saladier -1 pinceau

-1 cuillère à soupe -2 cercles à tarte -1 spatule -1 moulin à légumes

1- Préchauffer le four à 180°C

2- Laver, éplucher et couper les pommes en dès

3- Cuire les pommes dans une casserole (avec un fond d'eau) pendant 15 min

4- Dérouler les pâtes feuilletées

5- Passer les pommes au moulin à légumes

6- Garnir la pâte feuilletée avec la compote

7- Casser et battre l'œuf et l'appliquer sur les bords de la pâte avec un pinceau. Recouvrir avec la deuxième pâte et souder les bords

8- Décorer et appliquer la dorure

9- Cuire au four pendant 25 min

FICHE RECETTE : Galette des rois aux amandes

Préparation : 25 min Cuisson : 25 min

Ingrédients pour 1 galette :

-100g de poudre d'amandes -2 pâtes feuilletées -100g de beure

-100g de sucre -3 œufs -Rhum

Matériels :

-1 couteau d'office -1 poêle ou une casserole -1 saladier -1 pinceau

-1 cuillère à soupe -2 cercles à tarte -1 spatule

1- Préchauffer le four à 180°C

2- Couper et ramollir le beurre

3- Mélanger le beurre, 2 œufs, la poudre d'amandes, le sucre et le rhum

4- Dérouler les pâtes feuilletées

5- Garnir la pâte feuilletée avec la crème d'amandes

6- Casser et battre l'œuf restant et l'appliquer sur les bords de la pâte avec un pinceau. Recouvrir avec la deuxième pâte et souder les bords

7- Décorer et appliquer la dorure

8- Cuire au four pendant 25 min

FICHE RECETTE : Tarte aux fruits

Préparation : 30 min Cuisson : 25 min

Ingrédients pour 1 tarte :

- Fruits au sirop -1 gousse de vanille -25 cl de lait -90 g de sucre
- 3 jaunes d'œuf -25 g de farine (ou maïzena) -Pâte feuilletée

Matériels :

-1 planche -1 cuillère -1 spatule -1 couteau d'office -1 plaque de pâtisserie

-1 casserole -2 plaques à débarrasser -1 casserole -1 fouet

1-Préchauffer le four à 200°C

2-Réaliser le fond de tarte, le piquer et le cuire au four pendant 20 min

3-Réaliser la crème pâtissière : Blanchir les jaunes d'œuf et le sucre avec le fouet. Ajouter la farine. Faire bouillir le lait et ajouter la gousse de vanille fendue et grattée. Verser le lait bouillant sur le mélange et remettre sur feu doux quelques minutes.

4-Egoutter et couper les fruits

5-Recouvrir la pâte de crème pâtissière et garnir avec les fruits. Réserver au frais. Pour un effet brillant : faire fondre une cuillère de confiture d'abricot avec 2 cuillères d'eau et napper la parte.

FICHE RECETTE : Crêpes au sucre

Préparation : 35 min Cuisson : 25 min

Ingrédients pour 2 personnes :

- 125 g de farine - 3 œufs - 35 cl de lait -Sel -20g de beurre -Sucre

Matériels :

-1 saladier ou calotte -1 fouet -1 spatule plate -1 pochon ou louche

-1 crêpière -1assiette

1-Dans un saladier, verser la farine puis casser les œufs et mélanger avec un fouet

2-Verser progressivement le lait sans cesser de remuer

3-Faire fondre le beurre et l'incorporer à la pâte

4-Ajouter une pincée de sel

5-Cuire les crêpes

6-Les sucrer et les plier

7-Servir

FICHE RECETTE : Pain perdu aux poires

Préparation : 15 min Cuisson : 10 min

Ingrédients pour 2 personnes :

- 2 poires - 2 œufs - 20 cl de lait -20g de beurre -Sucre

-4 tranches de brioche

Matériels :

-3 assiettes -1 fouet -1 spatule plate -1 fourchette

-1 poêle -1assiette -1 couteau d'office -1 casserole

1-Lavez et coupez les poires

2-Cuire les poires et les réduire en compote. Réservez

3-Cassez et battez 2 œufs. Disposez dans une assiette.

4-Versez le lait dans une assiette.

5-Plongez les tranches de brioche dans le lait puis dans les œufs. Réservez dans une assiette.

6-Faites fondre le beurre dans une poêle et faites dorer les tranches de brioche.

7-Disposez dans une assiette de service : les tranches de brioche et une quenelle de compote, saupoudrez de sucre glace. Servez

FICHE RECETTE : PAIN D ’EPICES

Préparation : 30 min Cuisson : 60 min

Ingrédients : - 250 g de miel - 250 g de farine - 100 g de sucre en poudre

- 1 sachet de levure chimique - 1 sachet de sucre vanillé - 1 cuillère à café d’anis vert

- 1 cuillère à café de muscade râpée - 1 cuillère à café de cannelle en poudre

- 1 cuillère à café de gingembre en poudre - 1 cuillère à café de quatre épices

- 2 œufs - 10 cl de lait

Matériels :

-1 spatule -1 casserole -1 fourchette -1 cuillère à soupe

-1 calotte ou saladier -1 moule à cake -1 maryse ou corne -1 cuillère à café

1- **Faire chauffer 250 g de miel à la casserole puis le verser dans un saladier.**

2- **Ajouter 250 g de farine, 1 sachet de levure, les sucres et 1 cuillère à café de chaque épice : anis vert, muscade râpée, cannelle, gingembre.**

3- **En remuant cette préparation avec une spatule, incorporer petit à petit 2 œufs, puis un peu de lait juste tiède.**

4- **Préchauffer le four à thermostat 5/6 (160°C).**

5- **Verser la préparation dans un moule à cake bien beurré et fariné.**

6- **Enfourner et laisser cuire pendant 1h à 1h15.**

FICHE RECETTE : SABLES

Préparation : 15 min Cuisson : 15 min

Ingrédients : - 125g de sucre - 125g de beurre - 250g de farine
- 1 œuf - 1/4 de cuillère à café de sel

Matériels :

-1 calotte ou saladier -1 plaque de four -1 rouleau à pâtisserie

-des emportes pièces

1-Préchauffer le four à 180°C

2-Mélanger le tout à la main jusqu'à obtenir une pâte qui ne colle pas.

3-Aplatir la pâte et détailler les sablés avec les emportes pièces.

4-Cuire environ 15 min à four moyen.

FICHE RECETTE : Petits Chocolats

Préparation : 30 min

Ingrédients : -chocolat noir -Chocolat au lait -Chocolat blanc

-Noisettes, amandes, raisins secs -Oranges confites

Matériels :

-1 bain-marie -1 casserole -1 fourchette -1 cuillère à soupe

-1 calotte ou saladier

1- **Faire fondre le chocolat au bain-marie**

Pour réaliser des orangettes :

2- **Tremper les oranges confites dans le chocolat et les déposer sur une feuille de papier sulfurisé.**

Pour réaliser des mendiants :

3- **Déposer un rond de chocolat fondu sur une feuille de papier sulfurisé**

4- **Ajouter les fruits secs au centre du chocolat.**